**Przytulnie, rodzinnie i smacznie - jak zorganizować przyjęcie komunijne w domu?**

**Pierwsza komunia święta to niezwykle ważne rodzinne wydarzenie, coraz częściej porównywane do ślubu i wesela – m. in. z uwagi na koszty. Te wahają się w zależności od miejscowości i standardu lokalu. Za tzw. talerzyk trzeba w tym roku zapłacić średnio od 200 do 400 zł. Catering jest nieco tańszą opcją, ale nadal musimy się liczyć w wydatkiem rzędu 80 do ok. 150 złotych za osobę, co w przypadku 30 gości daje nawet 4500 zł. Nic więc dziwnego, że wielu rodziców, szukając tańszych alternatyw, decyduje się na organizację przyjęcia komunijnego w domu. Co zrobić, by sprostać kulinarnie temu wyzwaniu? Podpowiadamy**.

Przyjęcie komunijne organizowane w domu to spore wyzwanie – nie tylko ze względu na większą liczbę gości, ale także na dobór odpowiednich potraw. Domowa, przytulna i swobodna atmosfera obiadu w rodzinnym domu jest za to nieporównywalna do tej, jakiej możemy doświadczyć nawet w najlepszej restauracji. Dlatego, mimo że organizacja przyjęcia komunijnego w domu z pewnością będzie nas kosztować sporo nerwów, to komfort gości i wizja zaoszczędzonych pieniędzy, które możemy wydać np. na wspólne, rodzinne wakacje, warte są podjęcia tego wysiłku.

**Nie ma, jak w domu**

Wiele osób obawia się, czy w ich domu lub mieszkaniu pomieszczą się swobodnie wszyscy goście. Tymczasem organizacja przyjęcia na 10, 20, a nawet 30 osób w domu wcale nie jest niemożliwa. Zwłaszcza gdy do dyspozycji mamy taras lub ogród, a do pomocy życzliwe grono najbliższych nam osób.

Kluczem do sukcesu organizacji przyjęcia w domu jest przygotowanie odpowiedniej liczby stołów i krzeseł oraz zaplanowanie sprawdzonego, uwielbianego przez rodzinę i łatwego w przygotowaniu menu. Nie każdy wie, że obecnie można także wypożyczyć nie tylko stoły i krzesła, ale nawet zastawę stołową i wszelkiego rodzaju ozdoby komunijne. Pomocni mogą okazać się również sąsiedzi – zarówno w kwestii wypożyczenia potrzebnego sprzętu, jak i przygotowania np. tortu lub innych wypieków, czy też przechowania ich w lodówce.

Organizując przyjęcie komunijne w domu zachowujemy pełną kontrolę nad jakością i smakiem wszystkich serwowanych potraw. Na czym powinniśmy się skupić?

– Sekretem udanego przyjęcia są świeże, naturalne i lokalne składniki. – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki. – Monieckie żółte sery przygotowywane są zgodnie z klasyczną recepturą, bazującą wyłącznie na naturalnych recepturach. Doskonałej jakości mleko, odpowiednio dobrana podpuszczka mikrobiologiczna, naturalna sól oraz sprawdzone szczepy bakterii fermentacji mlekowej – to właśnie im zawdzięczamy wyrazisty smak, pobudzający aromat i rozpływającą się w ustach konsystencję naszych produktów. – dodaje.

Dzięki prostym, ale sprawdzonym i najlepszej jakości składnikom, każda potrawa na przyjęcie komunijne musi się udać.

**Postaw na klasykę, ale nie bój się nadać jej odrobiny charakteru**

Rosół z makaronem, kotlety schabowe oraz surówka z kapusty to klasyki komunijnego menu. I nie ma w tym absolutnie nic dziwnego – to dla wielu zadajsmaki doskonale znane z dzieciństwa. Klasyka zawsze się obroni, jednak organizując przyjęcie komunijne w domu warto postawić także na specyficzny gust najbliższych nam gości.

Rodzinny polski obiad zawsze rozpoczyna się od zupy. Tradycyjny rosół drobiowy można zastąpić delikatnym i orzeźwiającym chłodnikiem lub bardziej treściwą i rozgrzewającą zupą serową z grzankami. Tego typu zupy z pewnością na dłużej nasycą naszych gości, co da nam czas na spokojne przygotowanie i serwowanie kolejnych dań.

Punktem kulminacyjnym przyjęcia komunijnego jest danie główne. Klasyczne kotlety schabowe możemy zastąpić bardziej delikatnymi i finezyjnymi drobiowymi devolay'ami lub kawałkami zapiekanego łososia. Dodatkiem do nich mogą być delikatne kluseczki, młode ziemniaki z wody lub puree z młodych warzyw korzeniowych z dodatkiem masła i kremowego sera. Tradycyjne surówki możemy zastąpić podgotowanymi na parze nowalijkami z dodatkiem sosu holenderskiego, przygotowanego na bazie masła i jajek.

– Sekretem soczystych kotletów devolay oraz rozpływającego się w ustach puree warzywnego jest najwyższej jakości świeże masło oraz wyrazisty w smaku ser żółty – podkreśla Ewa Polińska, MSM Mońki. – Komponując rodzinne przepisy, nie bójmy się mieszania kilku różnych gatunków serów, ponieważ niestandardowe połącznia mogą wydobyć ze znanego, klasycznego dania zupełnie nowe nuty smakowe, które z pewnością pozytywnie zaskoczą naszych gości.

**Zadbaj o gości zarówno przed, jak i po obiedzie**

Doskonałym uzupełnieniem komunijnego menu są przystawki, które możemy serwować zarówno przed, jak i po tradycyjnym obiedzie. Doskonale sprawdzą się tu wszelkiego rodzaju przekąski „na jeden kęs”, jak malutkie ślimaczki z ciasta francuskiego, wytrawne muffinki, chrupiące grzanki z pesto i świeżymi warzywami lub zapiekane łódeczki z wydrążonych ziemniaków, wypełnione po brzegi farszem z warzyw, mięsa i żółtego sera.

– Wybierając ser żółty do zapiekania, należy przede wszystkim zwrócić uwagę na jego wilgotność – radzi ekspertka z MSM Mońki. – Sery o większej wilgotności topią się znacznie lepiej ze względu na luźniejsze rozłożenie białek mleka, uwalniających się podczas produkcji sera. Z kolei sery suche po roztopieniu są znacznie bardziej oleiste i wyraźnie oddzielają się od reszty składników, psując nie tylko smak, ale i wygląd gotowego dania.

Doskonałym pomysłem na niewielkich rozmiarów przekąskę, która smakuje wybornie zarówno na ciepło, jak i na zimno, są zawijasy pieczarkowo-serowe w boczku wędzonym. Przepisy podajemy poniżej a wszystkim gospodarzom i gościom tegorocznych domowych przyjęć komunijnych życzymy smacznego!

**Zawijasy pieczarkowo-serowe w boczku wędzonym**

Składniki:

- 12 świeżych dużych pieczarek,

- 200 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki,

- ½ pęczka natki pietruszki,

- 2 ząbki czosnku,

- 12 plasterków wędzonego boczku surowego,

- grubo mielony pieprz do smaku.

Wykonanie:

Pieczarki oczyścić, lecz nie obierać, wyciąć nóżki i część miąższu. Ser utrzeć na grubych oczkach, dodać posiekaną natkę pietruszki, rozdrobniony czosnek, pieprz, posiekane nóżki pieczarek i całość wymieszać. Tak przygotowanym farszem nadziać pieczarki, każdą owinąć plastrem boczku, spiąć wykałaczką i upiec w piekarniku w 200oC aż do ładnego zrumienienia boczku

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175